



Rodebietenbrownie met hazelnoten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

voor 12 stuks

2 rode bieten (gekookt en gepeld, eventueel kant-en-klaar gekocht)
225 gram boter
225 gram pure chocolade (fijnggehakt)
150 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1/4 theelepel zout
4 eieren (op kamertemperatuur)
1 theelepel vanille-extract
225 gram bruine suiker
1 kopje hazelnoten

Bereidingswijze

- 1.** Pureer de rode bieten in de keukenrobot of met de staafmixer.
- 2.** Bekleed een vierkanten bakvorm (22 bij 22 cm) met bakpapier of vet in met boter. Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 3.** Doe de boter met de chocolade in een steelpannetje. Laat op een laag vuur zachtjes smelten. Roer voortdurend, totdat alles mooi is gesmolten. Zet de pan van het vuur en laat een beetje afkoelen.
- 4.** Zeef in een kom de bloem met het bakpoeder. Voeg het zout toe.
- 5.** Klop in een andere kom (met de keukenrobot) de eieren luchtig. Voeg het vanille-extract en de bruine suiker toe. Klop nog twee minuten verder. Zet de mixer een beetje trager, voeg het boterchocolademengsel en de bietenpuree toe. Mix zeer kort.



- 6.** Voeg de hazelnoten toe.
- 7.** Giet het deeg in de vorm en strijk de bovenkant glad met een pannelikker.
- 8.** Zet 25 à 30 minuten in de oven. Check met een mes of de brownie gaar is.
- 9.** Haal uit de oven en laat 5 minuten in de vorm staan. Haal de brownie uit de vorm met het bakpapier en laat afkoelen op een rooster. Snij in vierkantjes.